

Made in Germany

Immer schön warm halten. Schick, appetitlich und praktisch? Buffetsysteme in Hotels und Restaurants sind häufig das Gegenteil. Ein Abiturient vom Bodensee will das ändern.



Trostlos-blecherne Tröge, dampfend und zu allem Überfluss gefährlich heiß. Darin liegen matschige, vor sich hin zerkochende Nudeln oder Kartoffeln, sumpfiges Gulasch oder Brechbohnen, alles aber eher lauwarm. Leider bieten die Buffets allzu häufig einen solchen Anblick. Kulinarische Begeisterung kommt dabei bestimmt nicht auf.

Das Problem liegt bei den Trögen. Das fand zumindest Timo Hafner. Mit den üblichen Stahlbehältern hatte der damals 16-Jährige ohnehin eine Rechnung offen. Als er sich heftig an einer dieser heißen Schüsseln verbrannte, kam mit dem Schmerz aber immerhin auch eine Idee: Kann man das nicht besser machen? Schöner? Praktischer? Hafner, damals noch Schüler, dachte: Man kann – und legte mit einem Freund los.

Für die gebräuchlichen Stahlwannen, der gastronomische Fachbegriff lautet Chafing Dishes, benötigt man entweder Wasserbäder oder Gaskocher. Die Temperatur lässt sich nicht sauber regeln, häufig muss vom Personal gewartet, geprüft oder Gas nachgefüllt werden. Riechen tut es deswegen auch. Timo Hafner dagegen hatte etwas Besseres im Sinn: Magnetische Induktion, wie bei modernen Küchenherden, nur auf das Buffet übertragen. Die Kochplatte ist bei ihm der Buffettisch, metallbeschichtetes Porzellangeschirr ersetzt Pfannen und Töpfe. Hafner hatte Physik-Leistungskurs auf dem Gymnasium, tech-

Noch als Schüler findet Hafner die richtigen Partner.

nisch konnte er sich alles vorstellen. Aber das war nur ein Anfang, kaum mehr. Um aus seiner Idee, die schnell bei ersten Start-up-Wettbewerben und dann auch auf der weltgrößten Erfindermesse IENA überzeugte, einen vorzeigbaren Prototypen zu entwickeln, musste er Unterstützer für sich gewinnen.

Wenn der gebürtige Schwabe bei Finanzierungs-Workshops oder Ideenwettbewerben von seinem Konzept erzählte, dann tat er das mit diesem wohligen Singensang aus seiner Heimat Radolfzell, der sofort glauben macht, für jedes Problem gäbe es eine Lösung. Da baschelt und tüfelt jemand, bis es endgültig pascht. Hafner konnte schnell Begeisterung wecken bei denen, die ihm zuhörten, das war und ist seine große Stärke. Mit seinem Auftritt überzeugte er nicht nur die Weconomy-Jury, sondern auch die meisten seiner heutigen Geschäftspartner.

Seit vier Jahren, die meiste Zeit noch als Schüler, arbeitet Timo Hafner nun daran, seine Idee in einem marktreifen Produkt zu verwirklichen. Es ist ein Unternehmen daraus entstanden: Induct-Warm. „Ich musste eine Menge Leute verkraften, die Nein gesagt haben“, sagt Hafner. „Aber ich habe bisher auch immer wieder Leute gefunden, die genauso wie ich etwas bewegen wollen.“

Heute arbeitet Hafner mit einer Hand voll ausgewählter Partner, die sich alle im Laufe der Jahre zusammengefunden ha-



Induct-Warm-Gründer Timo Hafner präsentiert, wie er sich die Zukunft am Buffet vorstellt: ästhetisch, modern und vor allem flexibel.

ben. „Einige von ihnen“, sagt er, „sind mittlerweile echte Freunde geworden.“ Noch zu Schulzeiten überzeugte er Studenten der Fachhochschule Konstanz, die seinen allerersten Prototypen entwickelten. Die Studenten machten daraus ihre Diplomarbeit, der betreuende Professor Manfred Gekeler berät Hafner bis heute.

Mittlerweile gehört auch Edgar Hübler, der mit seiner gleichnamigen Elektrofirma die Induktionselemente entwickelt, zu den engen Partnern. Und Hafner fand Kontakt zur oberpfälzischen Firma Bauscher, einem der weltweit führenden Hersteller für Porzellan, die sich der Aufgabe annahmen, die besonderen Beschichtungen für Porzel-

lanteller und -schüsseln zu produzieren. Damit waren die wichtigsten Hürden genommen.

Vor allem, weil Hafner seine Partner überzeugen konnte, die Entwicklungskosten selbst zu tragen. Stolz ist er deshalb auf sich, seinem Grundsatz treu geblieben zu sein: „Ich wollte nie Geld von Freunden oder von der Familie annehmen. Das habe ich bis heute durchgehalten.“ So weit ging Hafners Prinzipientreue, dass ein zweiter Auftritt bei der Erfindermesse IENA fast gescheitert wäre, weil sich Hafner damals die Übernachtungen am Veranstaltungsort Nürnberg nicht leisten konnte. Aber er rief im Hotel an und bat darum, sein Produkt

nur fünf Minuten lang vorstellen zu dürfen. Sie reichten, um den Geschäftsführer zu überzeugen: Hafner bekam erst die Übernachtungen zum Herbergspreis. Und dann wurde das Hotel Hilton Nürnberg zu seinem wichtigsten Testpartner.

„Die wollten das einfach haben. Bei denen war sofort ein Funkeln in den Augen“, erinnert sich Hafner. Sein Buffetsystem ist gerade für die gehobene Gastronomie und Hotellerie wie gemacht: Durch die Ausstattung des Porzellans mit den elektrisch leitfähigen Böden und des Buffettisches mit versteckten Induktionselementen fällt das bisher verwendete sperrige Gerät weg.

Das sieht nicht nur edler aus, sondern hat auch alle Vorteile der Induktion. Im Gegensatz zu den bislang üblichen Wasserbädern oder Gaströgen kann das Essen nun vollkommen flexibel auf den Tischen ange-

Eine schöne neue Welt am Buffet.

richtet werden. Per Fernbedienung lassen sich die Wärmeelemente einzeln regeln. Das Personal profitiert von der simplen Handhabung, noch dazu läuft alles vollkommen ohne Wärmeverluste. Wird eine Schüssel zum Nachfüllen entfernt, schaltet sich das Induktionselement automatisch ab. Verbrennen wie Timo Hafner kann sich nun auch niemand mehr.

Der erfahrene Patentanwalt Wolfgang Heisel ist von Induct-Warm überzeugt: „Die flexible Anordnung des Geschirrs, noch dazu in bisher nicht vorhandener Größe, und das alles ohne sichtbare Einbauten – das ist ein nahezu fertiges Produkt, das auf den Markt kann.“ Das große Interesse des Hilton spräche ohnehin für sich.

Heisel hat Hafner in den vergangenen Monaten dabei unterstützt, die Patentfragen zu klären und Lizenzrechte zu sichern. Noch zu Zeiten, als Hafner als Schüler für seine Idee warb, kamen sie zum ersten Mal in Kontakt. „Die Beharrlichkeit, mit der er das durchgezogen hat, ist schon gigantisch. Das findet man selten“, lobt der Anwalt. Vor wenigen Wochen, auf dem Weconomy-Netzwerktreffen in Baden-Baden, überzeugte Unternehmensgründer Hafner selbst Wirtschafts-Schwergewichte wie Voith-Vorstand Hubert Lienhard und Roland-Berger-Chef Burkhard Schwenker.

Seinen Jugend-Elan hat Hafner nicht verloren. Im Gegenteil: Momentan läuft die hoffentlich letzte Testphase. Bis Anfang November sollen die neuen Prototypen in den Hilton-Filialen Nürnberg und München ein weiteres Mal getestet werden, im regulären Betrieb. Wenn da alles glatt geht, will Hafner endlich den Markteintritt planen.

Eine noch größere Belastung als ohnehin kommt dann auf den 20-Jährigen zu, denn vor wenigen Wochen hat Hafner neben seinem Unternehmen noch ein weiteres Projekt begonnen: ein BWL-Studium in St. Gallen. Doch er weiß wofür er das alles auf sich nimmt: „Mein Traum ist, Induct-Warm irgendwann selbst als mittelständischen Betrieb zu führen. Ein Verkauf ist für mich vollkommen ausgeschlossen.“

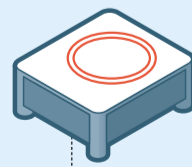
Max Haerder

Foto: Bernhard Kunz, Infografik: Ralph Stegmaier

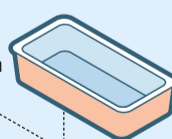
Vom Herd ans Buffet

Tischplatte und Porzellangeschirr statt Kochfeld und Pfanne: Stromdurchflossene Spulen unterhalb des Buffettisches sorgen wie beim Induktionsherd für ein magnetisches Wechselfeld. Das mit Metall beschichtete Geschirr wird warm und erhitzt das Essen. Die Vorteile sind die gleichen wie beim Induktionsherd: Außer des Porzellans wird nichts warm; die Temperatur lässt sich exakt regeln. Wird das Geschirr später zum Nachfüllen entfernt, schaltet sich die Spule außerdem sofort eigenständig ab.

Die **Induktionselemente** können versteckt unter dem Tisch frei angeordnet werden



Spezialbeschichtete Gefäße werden erhitzt



Per **Fernsteuerung** können einzelne Module separat angewählt werden



Quelle: Inductwarm; Grafik: **perspektiven** / Ralph Stegmaier